

Roulés au citron

La paine :

- · d andi
- 3 c.h.s. d'ran chaude
- 12.5 g de more senande
- 1 sticket de sucre vanillé (7 g)
 75 g de furine
- 50 g de Maizena
- Ve socket de levure chimique (3,5 g)

La crême :

- 400 g de crême fraiche.
- · 100 g de sucre glace
- 2 femilles de gélatine
- 2 c à.s. d'eau froide
- 5 estes, de jus de citron
- Distoration :





Préparation:









- 1- Dons une jatte, battre au fonet électrique (vitesse maximum) les œuls et l'eau chaude pendant 4 mm.
- Ajouter le stere, le socre vanillé et continuer à battre pendant 2 mm.
 Baisser la vitesse du batteur et sans cesser de battre, ajouter graduellement la farine. la Maïzena et la levure chimique jusqu'à bomogénéisation.
- 3. Tapisser un moule à cake rectangulaire avec une feuille sulfurisée et y verser le mélange pais l'étaler à l'aide d'une cuillère. Faire cuire au four préchantlé à 180°C pendant 19 nm.
- b. Étaler sur une surface une feuille sulfurisée et la saupoudrer légérement de sorre glace. Sortir le géteau du four et le cerverser aussidé sur la fruille. Humocrer un linge propre et le déposer sur la feuille sulfurisée supérieure afin de la décoller fauillement. Eurouler rapidement le cake avec la feuille sulfarisée inférieure et laisser reposer 5 mn.









Faire monter au fonet électrique la créme fraîche en ajoutant le sucre glace.

- 5- Faire raundlir les leuilles de gélavine dans de l'eau peudant quelques minutes, les égoutter et les tueute dans une casserole. Ajouter le jus de gittur et porter à éballition sur feu doors. Retirer du feu aussités que la gélatine soit fondee.
- fis Incorporar le jus de cirron gélatineux à la crème momée et battre jusqu'à blanchissement.
- 7. Dérouler le gâteau et retirer la feuille sullurisée pais étaler la crème en ménageau une bordure de 1 cm. Enrouler le gâteau à nouveau, le meure dans un plur et le garnir de crème. Conserver au frais pendant 1 heure.
- Dorer les amanules ellifées et jaursonner le gâteau avec. Servir froid.

4

Cake à l'orange

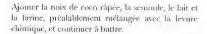


- 125 g de heurre ramulli
- 160 g de sucre semmile
- 2 aufs
- I grand verre de jus d'aranye
- 25 g de maix de cuco rápie

- 60 g de semoule fine
- I graval verre de lait
- 155 g de farine
- 2 suchets de levaire chimaque (2 x 7 g)

Préparation :

Dans une jatte, fonétter le beurre, le sucre, les œuis et le jus d'orange.



Verser la pâte dans un moude beurré et fariné. Faire entre au four préchauffé à 190°C pendant 45 mar. Le gâteau doit être hien doré. Démouler, laisser tiédir et servir.







Cake à la noix de coco



- 185 g de beurre ramalli
- 250 g de sucre seminile
- I sachet de aucre vanillé (7 g)
- · 3 anti
- 190 g de noix de evev rápée
- I fat de yamet (125 g)

- 40 g de Maizma
- 2 rachets de lecure chimique (2 x 7 g)
- 185 g de farme
- Décoration :
 5 c.i.s. de confiture d'abriçots
- A a.d.s. de noix de coco rápée

Preparation :

Dans nor jane, hantre au fouer électrique le beurre, le sucre et le sucre vanillé pour obtenir une crèque outueruse. Ajonter les œuls, la mois de enco, le yaourt, la Maisena, la levure chimique et la furinc. Cominuer à hantre jusqu'à homogénéisation de tous cus imprédients.



Beurrer un monte, le fariner et y verser la préparation. Eaire coire au four préchauffé à 1989 C pendant 45 nur. Démonter le cake et laisser tiédis, badigeonner de confinire d'abrirous, sampuather de roix de costo ràpérent servir froid.



Charlotte aux gâteaux roulés

La faite :

(wair page 2)

- I petit bol de confiture de finises

Le simp :

(voir page 8)

La grême :

- 200 g de fromage frais (Ricotta)
- 3 c.d.s. de sucre glace
- Le.á.s. de gesto de citam.
- 6 c.a.s. de jus de citron
- · 2 fimilles de gélatine
- 2 c.i.s. d'ean fraiche



Préparation :

Préparer le gâteau et l'ennouler comme indiqué à la page 3. Étaler le gâteau, le badigeonner de confiune de fraises en préservant 1 bande de 1 cm sur les bucés. Éurender à nouveau mais sans la feuille de papier suffurisé.



Découper le gâtean coulé en roudelles de 1,5 cm d'épaisseur.



Utiliser ²/₃ des tranches de gâteau pour capisser le fond du moule et garnir les borik. Bien serrer les traoches et arroser avec du simp.



Préparation de la crème : passer au mixeur le fromage, le sucre glace, le zeste de citron et mucià-s de jos de citron jusqu'à obtention d'une crème concuerse.



Faire ramodir les feailles de gélatine dans de l'extr. les égeauter et les mettre tlans une casserolt sur leu doux acce 5 c.á.s. de jus de cirron. Remore perelant 3 mm et reien la casserole du lieu. Laisser relinisfir et incomponer la préparation à la crême au fromage frais.

Verser la crème au centre du moule et laisser prendre 30 mm, au rélégérateur.



Sortir le récipient du réfrigérateur et resortir la créme avec le restant des tranches de gineau. Mettre à nonveau au frais pendant quelques heures. Renourner le moule sur un plat de service, Servir livit décont de fraises.



Pain de Gênes

- I lig de poirer
- 2 c.á.s. de nucre semande
- 5 a.d.s. de confiture de fraises
- 2 é.d.s. de mare gluce

La faite :

- 250 g d'amandes en pondre
- 3 auti
- 2 c.4.s. de nuvre semende
- 180 g de besore fondu

- Lo.A.s. d'eau de fleurs d'oranger

- 40 g de farine
- 1/2 suchet de lessure chimique (3,5 g) Le simple
- I grand verre d'emi-
- 2 a.d.s. de jus de citron
- I petit verre de sucre semande
- L'auchet de sucre equilité (7 g)

Préparation :

La pâte : mélanger au baneur électrique la pondre d'amandes et les œufs. Aposter le sucre semoule, le beurre fondu, l'eau de fleurs d'oranger, la farine et la levure. Continuer à battre jusqu'à parfaite homogénéisation. Beuerer et faciner no monde à cake, y verser la préparation. Paire coire au four préchauffé. à 180°C pendant 30 mm.

Laver, peler les poires et les découper en fins quartiers. Les faire i framéliser dans une poèle avec un penir verre d'eau et le sucre serionle. Remuer délicatement avec une spatule en bois.



Découper le gâneau en deux disques.



Sirop de citeou : faire bouillir de l'eau dans une casserole, ajourer le jus de cirron, le sucre et le sachet de sucre vanillé. Remmer continuellement pendant 3 mm, et retirer du fect Laisser refioidir et acroser la base do gâreau avec la moitié du sirop.



Badigeonner la partie du gâteau arrosée avec de la confiture et disposer les geartiers de poires dorés bien serrés. Réserver quelques quartiers pour la elégoraniona.



Reconstrictaire le second disque, l'arroser avec le resie du sirop et sanpondrer de stiere glace.



Décorer avec les quartiers de paires charés et servir fireful.





Cake aux chocolats



La pille i

- 150 g de chocolat blanc
- I aufr
- I petit verre de sucre semande
- 3 c.a.s. de beurre
- l'e.a.s. de zeste de gitron
- 2 e,à,s, de jus de citron

- 1/2 petit verre de luit
- 3 polits verres de farine
- I sachet de levure chimique (7 g)
 Décourtion :
- 300 g de chocolut blanc
- 70 g de chaçalas nois

Préparation:

Chocolat au bain-marie : faire chauffer un peu d'eau dans une casserole sur feu donx, mettre dedans une casserole de plus petite taille et faire fondre le chocolat blanc en le rentuant.



Dans un récipient, bottre à l'aide d'un fouer les muls, le sucre et le benorre jusqu'à parfaite bornogénéisation. Ajouter le zeue de cirron, le jus de citron, le luit et le chocolat fondu. Mélanger la farine et la lecuce, les incorporer à la préparation et continuer à battre avec le fouet jusqu'à obtendion d'une pâre lisse et bornogène.



Beurrer et fariner un moode à éake, y verser la pâte et faire cuire dans un foar paéchanflé à 180°C pendant de mn. Démonter le cake en l'endaire de choodat blanc fondu au bain-marie. Découve de choodat moir fondu au fain-marie, Découve de choodat moir fondu en fines filaments appliqués dans nous les sens.



Servir fimid.



Cake aux pommes

- 500 g de pommes
- · 2 c.d.s. de jus de citron
- A 6.8.5 the comfiture d'abricult La pute :
- 2 mufs

- 6 v.á.s. de sucre semante
 - O E.G.S. All SHOP SERBING
- · I e.a.s d'huile
- 7 c.h.s. de lait
- 9 c.d.s. de farine
- 1 sachet de levase chimique (7 g)

Laver, peler les pounnes, les découper en fins quartiers, les énouver et les réserves.

Enwailler les œufs et le sucre, ajonter l'hoile, le lait et la fazine, préalablement mélangée à la levore, et continuer à baure. Reurrer et firiner un moule à cake et y verser la pâte. Disposer les quartiers de pomues bien serés et faire cuire au four préchanflé à 180°C pendant 35 mm. on jusqu'à douare. Laisser refroidir et démouler sur un plat de présentation. Badigeonner de configure d'abricota et servir froid.











Cake aux pêches

- 500 g år pådus
- 4 c à, s. de confider d'abricots

La pette :

 les mêmes ingrédients que la pâte de cake aux pammes

Lacer, peler les péches et les découper en lins quarriers et réserver.

Travailler les œufs et le sacre, ajouner Ulmile, le lait et la farine, préalablement mélangée à la levure, et continuer à haure. Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la pâte. Disposer les quariters de péches bien serrie et laire cuire au four préchauffé à 1800°C pendam 35 um, ou jusqu'à dorure. Lausser refloidir et démouler sur un plat de présentation. Badigeomer de confiner d'abrecets et servir froid.





Cake à l'ananas



1 weeks

- 3 sachets de leurse chimique (3 x 7 g)

2 petits verres de sucre somade - 1 bolte de conserve d'anguas (400 g)

2 pots de yamet vanille (2 x 125 g) Crime chantilly :

2 pents verres d'haile - 1 suchet de pondre de chântilly (95 g)

I petits verres de farine

- I grand verze de last fraid

Préparation : 🔩

Dons un récipecit, battre au louet manuel on électrique les œufs et le sacre. Ajouter le yauart, l'huile et continuer à l'actre jusqu'à l'objection d'une substance crémeuse.



Dans un hol, raélanger la farine et la levure, les ajouter à la préparation précédente sans cesser de mélanger.



Bearrer et fariner un monte et y verser la pâte à cale...



Égomer l'ananas, découper 5 randelles en noorreaux et réserver le resue pour la garniture. Ajouer les moorreaux d'ananns à la pâté et cuire au fourpréchaullé à 180°C pendam 45 run.



La crème chantilly : dissoudre la pandre de chantilly dans du lait et à l'aide d'un batteur électrique, faire mourer la crème chantilly jusqu'à doublement du volume. Transfèrer la crème dans une poebe à dutille et la réserver au frais.



Sortir le cake du four, laisser refruidir o démouler. Démocr avec_{al}le reste d'amanas, sortir la crème chantilly du réfrigérateur et décurer le cake en dressant des trisaces espacées. Servir fruid.

Cake aux noix



- 600 g de noix
- 6 mis
- 300 g de sucre semonte.
- 1/2 sachet de leure chimique (3,5 g)

(Monument)

- 200 g de noux

Préparation:

Lessayer les cernesses de moix avec une serviente propure et les passer au mixeur.



Monter les blancs d'amis en neige et réserver les jaunes.



Dans un autre récipieus, batter au funet électrique les jaunses d'ords et le sucre semoulle. Ajouter les nois troullues, les blanes d'ords en neige et la tecure. Bien métanger à l'aide d'une spatule en bois en gestes circulaures de bas vers le haut.



Beurrer et faouer un moule à cake et y verser la préparation. Paire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 30 mn. Servir froid décuré de cerneaux de noix disposés de façon circulaire.

17



Cake à l'orange



20

- La pite.
 - 100 p de mass glace
- 350 g de beurn ramolli
- 6 aufi
 - I suchet de muse vanillé (7 g) I grand wese de jan d'orange
- 2 cd.s. de geste d'anage
- 350 g de farine

- e. Le, å, g. de Maisenn (20 g)
 - I sachet de levure chimique (7 g)

Glaguge:

- I petit verre de sucre glace.
- 2 blanes d'ants
- 2 c.a.s. de jas d'orange
- I cas de pate d'uninge



Préparation :

Travailler le sucre et le beurre puis mélanger avec les œufs, le store vanillé, le jus d'orange et le seste d'arange. La préparation doit être onctueuse.



Dans un récipient mélanger la facine, la Maixena et la levure. Încorporer à la première préparation en remnant doucement jusqu'à parfaite homogénésation.



Beurrer et farince une plaque à cake, y verser la pâte et fâire cuire dans un lion préchauffé à 180°C pendant 40 mm.



Le gluçage: hance le sucre glace, les blancs d'oculs, le jus d'orange et le zeste d'orange. Enchrire le dessus des cales et décover de zeste d'orange, Servir fioirl.



Cake au gingembre et au chocolat



La pâte -

- 125 g de beneve-
- 200 g de sucre semonde
- 4 ans/s
- 2 c.à.c. de gingeithre en poudre
- 250 g de farine
- 2 suchets de levrae chimique (2 x 7 g)
- 250 g de cluccolat răpi:

 50 g de missios sees découpés en petits moreconex

Décoration :

- 3 c.ii.s. de confiture de feaises
- 100 g d'amundes pachées, mandées, frates et concassées

Préparation :

Battre au fixuer éluctrique, le heurre, le sucre et les orals pour obtenir une crémie moetleuse. Ajouter le gingembre et la fariue, préadablement mélangée à la lecure. Gourimer à baure, jusqu'à ce que la pâte de cuke avit homagène.



Incorparer le chocolat râpé et les morecans, de raisins sers, en mélangeant avec une spande en bons.



Beurrer et fariner un moule à cake, y versor la pâte et culourirer dans un four préchauffé à 180°C. L'ausser, cuire pendant 15 ant. (Pour vérifier la cuissor, planter une laure de conteau dans le cake, celle-ci don ressortir bien propre).



Démouler le cole, laisser refroidir, budgesmuer de confisure de fraises et partsenter d'antanthes com assires, Servir froid

Cake au moka

at make

- A amfe
- I petit verre et 15 de sucre remaule-
- I polit corre d'hanle
- I fut de yaourt raville (125 g)
- 2 pelets verses de faring
- 3 sachets de letrue chimique (3 x 7 g)

Ole our ib eat.

- 2 blanet d'aufa
- I print weree de sucre glace
- I c.a.c. de café soluble
- I Cilia d'éau de fleurs d'uranger.
 Olemetreu
- 150 g d'amandes pochées, mondées, fistes et concassées

Préparation :

Dans en récipient, baure au fouct électique les crufs et le sucre. Ajouier l'huale, le yament et continuer à baure jusqu'à l'absention d'une crème ouctueuse. Dans un boil, mélanger la farine et la leveure chimique et les ajouver à la crème, filen mélanger jusqu'à ce que la préparation sait homogène.

Beurrer et faraner un moule à cake, y verser la pâte et faire cuire au four préchauté à 190°C pendant 45 mm, ou jusqu'à dorure. Démouler le cake et laisser refroidia.



Le glaçage: dans un bain-marie, battre au fonce « électrique les blanes d'œufs et le sucre glace jusqu'il l'obtention d'une crème épaisse.



Retirer le récipient du baite-marie et y incorporer le caté soluble dissont dans l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger jusqu'à parfaite incorporation des ingrédients



Couper le gâteau en deux tranches horizontales,



Garnir la base du gâteau avec le glaçage de café.



Conveir avec l'autre moitié du gâteau et enduire le gâteau entier de glaçage. Garuir d'amandes roncassées et servir fixid.



Cake aux amandes

- 26cd sin but d'amandes
- 2 angli
- I bol de auere semonde
- ½ bol de besore
- 1 et 2/3 de loit de farinc
- 2 suchets de lenne chanique (2 x 7 g)
- I c.d.s. de zeste d'arange
- 1/2 hol de huit
- I grand verre de jus d'orange

Disconting;

- 200 g d'amandes en pondre (mondre les amandes purhées pour obtenir la pondre d'amandes)
- 2 jaunes d'angla
- 50 g de sucre glace
- I sidice d'eau de fleurs d'oranger
- 3 c à.s. de confiture de fraims
- 2 c.d.s. de moix de roço rápite



Preparation:

Passer les amandes au mixeus.



Dans un récipient, hautre au fonct manuel les œufs, le sucre, le beurre et les autonides moudies.

Melanger la facine et la levure dans un bol et les ajouter à la préparation. Continuer à remuer jusqu'à loussegénéasaion.



Innorporer le seste d'orange, le lait et le jus d'orange en fonctiant continuellement. Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la pâte et lâire cuire dans un four préchaulé à 180°C pendant 45 mis, jusqu'à durare.



La pâte d'armande : mélanger la pouzhe d'annandes avec les jaumes d'arufs. Ajouier le suere glace et l'eau de Benes d'oranger, continuer à travailler jusqu'il l'obiention d'une cuasse ferme.



Mettre la pitte dans une proche à douille et décorer le dessus du cake en y appliquant des rosaces et en dessinant des triangles selont le goût. Réserver le cake pendain 30 nance, et mettre à mouveau au four jusqu'à ce que la garniture soit dorée et croustillante. Décorer avec de la confiture de fraises et un peu de noix de rose o'apée. Servir froid.



Cake à l'ananas et au chocolat





I bulte d'anguas en conserve (460 g)

of andi

r mags I c.e.s. d'ean chaude

125 g de sucre semonte

L'sachet de sueve canillé (7 g).

75 g de farine

50 g de Marçana ...

We rachet de levuer chimique (3,5 g)

Country !

Leans, de pandre de crime

pálissión

- 2 6 des de sucre semmile

= % de litte de lait froid Flore :

- 3 c.à.s. de sucre semande

· I sachet de flan sans mare

I grand veere de jus d'arange

- 1 mehet de mem vanillé (7 g). Commission

2 s.d.s. de cermicelle de chapatat

un peu de confiture

- 200 g de chacolat nois en marcemax

- 60 g de baro ir

La pâte : à l'aide d'un fonct électrique et à grande vitesse, battle les œufs avec l'ean chande pendant 4 manties. Ajouarr le sacre, le sacre vanillé et cominner à bottre pendam encore 2 minutes.



Diminuer la vaesse da batteur et ajouter grasbiellement la farine, la Maizena et la levare, Clesser de battrequand le racilgage devient bien homogéne,



Tapisser une plaque rectangulaire pen profonde acecda papier sulfuriée, y verser la pâte et l'érabre à l'aide d'une coullère. Faire entire dans no four préchaullé à 400°C peudant 15 mm.



Sortir le cake du font, le renverser sur un plan de travail et retirer la feuille sulfierisée, Découper le cake en rendelles à l'aide d'un emporte-pièce.



Crème pătissière : mélanger la pondre de crème pâtissière avec le sarce. Verser le lait dans une casserole et y faire dissondre le mélange. Faire bouillir et mélanger communellement jusqu'à l'obsention d'une crème onchieuse.











Décoration à l'orange :

Égouner l'anaros et réserver le siroy. Meure une condelle de gâteau au milion de chaque moule circulaire et arroser d'une cuillère à soupe de siroy d'anances. Meure dessus une condelle d'anances puis conveir avec 2 c.à.s. de crèsne pàtissière et rajouter une autre randelle de gâteau.

Mélanger le sucre et le Ban en poudre dans un pent récipiem. Véreur le jus d'orange dans une cassenole, faire fondre le mélange (than sucre) et faire bouille sur feu dons. Ajamer le saure sandlé et remner de temps à autre jusqu'à ébullition pais seriere du feu.



Verser dans chaque moule une conche épaisse du métange d'onauge et de Ben et metre na feais pernfans 2 heures. Démouler les gairents, décorer avec des mouveaux d'amanas et servir accompagné d'une boisson fraiche.



Garniture au chocolat :

Égoutter l'auanas et réserver le sirop. Meutre une rondelle de gâzeau au milieu de chaque moule circulaire, arraser d'une cuillière à soupe de sirop d'ananas, nettre dessus une rondelle d'ananas puis couvrir avac 2 r.à.s. de crème pàissière et rajouter une autre rondelle de gâteau. Réserver au frais pendam 2 beures. Dérnoulei les gâteaux et les eurober de Chocolai fondu au bainsmarie.

Bain-marie: Sur leu doux faire chanfler un peu d'eau dans une casserole, y placer une casserole de plus petite taille et faire fondre les morceaux de chosolat et le beurre en remann.



Aussitét le chocolar fondu, faire enduire les giteaux et garnir le dessus de vermicelle de clacolar. Réserver au fixis pendant ½ heure et servir avec des buissous fixéches.

Cake à la crème pâtissière

- I cake selan le grait
- 2 c.à.s. de fruits confite
 La vrêmz :
- Laăx, de paudre de créme pătissière
- 2 c.à.s. de more semonte
- ¼ de litre de luit finid.
 Décuration :
- amandes pochées, mondées el contamées
- Smits sandits
- fraits confits



Préparation:

Découper le cake en tranches rectangulaires et capisser avec le fond du moule en les serrant. Garnir également les bords du moule sans chevaucher les cranches du gâteau.



La crème pătissière : mélanger la pondre de la crème pățissière accele sucri. Verser le lait dans une casserole et y faire fondre le mélange. Faire mire pendana 3 mm. et mélanger continuellement jusqu'à l'obtenion d'une crème onetreuse.



Vorser la moitié de la crême dans le moule. Conveir avec quelques trarielles de cake, ajouter dessus les fruits confus puis étaler 2 e à.s., de crême pâtissière.



Reconerir de uranches de cale et nocture au frais pendant d'houres, Sortir du réfrigérateur et retourour le gâteau dans un plat de présentation. Saupondrer d'amandes concassées sur le dessus en les cônés, et déconer avec quelques fraits confies.



Cake aux fruits secs

Pille,

- 1 petit verre de noix
- I petit verre de figuer stelies.
- I print verre de datues
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre remoule.
- 3 andi
- Lanchet de rocce vanidlé (7 g)
- 200 g de farine
- Vo suchet de lemme chimique (3,5 g)

Donath in 1

- 2 c.à.s. de sucre glace.



Préparation:

Découper les mix et les figurs séches en penis mucceaux. Laver, dénoyanter les dantes et les découper aussi en petits grocceaux et réserver;



La pâre : battre dans un récipient le beurre et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse. Ajouter les œuis l'un après l'autre et le sucre vanillé. Mélanger dans un bol la faine et la lestare pais les intemporer à la préparation. Fouester énergiquement le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes. Ajouter les morceans de fruits sees et renueer.



Benrier et lariner un nomle, y verser la pâte à cake et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minures.



Sortir le cake et pratiquer une fiente en horgoene à l'aide d'un cometat et enfourner à nouveau pendant 20 mm. Sortir du four et laisser relicoidir. Serva sompoudié de socre glace.



Mini cake au chocolat

La paine !

- d mys
- 2 pots de samuet remplis de sause acmoule
- I fait de yaourt rempli d'heile
- 2 pots de yaouet aséane vanille (2 x 125 g)
 I pots de yaouet semplis de farine
- 3 sachets de lemme chimique (3 x 7 g)
- 2 c.n.s. de paudre de encao

Colorage et crime

tole page (48-49).

Distriction :

- des pépites de chocolat
- du zeste de citaun



Préparation:

Dans une joite, mélanger au fouet élecusique ou manuel les ceufs et le sucre, ajouner l'huile et les pois de yacuari et continuer à fouctier.



Dans un récipient, mélanger la fazine et la lesure pais les ajouter graduellentent à la préparation en mélangeant au fouci manuel. Le mélange doit être unelleux. Réserver le quare de la pâte.



Beureer et faciner des ramequins et les remplir à moitié de pâre à cake.



Ajonner la pondre de cacao au quare de la pier. réservé et mélanger à l'aide d'un fonet manuel jusqu'à ce que le mélange son marron.



Ajouer dans chaque moule une cuillère à soupe de pâte colorée et faire coire dans on four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.



Garnir les cakes de crème on de glaçage selon le goit, Décorer de pépères de chorolas on de sesse ric citron et servir au petit déjeuner ou au gotiter.



Cake à la crème caramel

Come commet.

- I litte de last
- Britis, de sucre semonte
- 2 raches de men vanillé (2 x 7 g)
- Geogli
- 4 januar d'aufi

Le conomet.

- 100 g de sucre semonte

Lapas

- 3 aufo
- I petit vern de sucre semonte.
- I petit verse de favine
- I sachet et demi de levure
- 1 sucum ve acun ac terum - chinalipus (10,5 p)



Préparation:

Le caramel : dans une enserole sur feu dans, faire fondre le sucre et mélanger jusqu'à dorure.



Verser le caramet dans un monte à cake.



Préparation de la crème : faire bouillir le lair avan le sucre et le sucre vanillé puis laisser refroidir. Dans un réripient, battre les seufs ajonter le lait bouilli et remuer énergiquement. Véeser le mélange dans le ausule à cake.



Préparation de la pâte : hattre les œufs et le sucre énergiquement puis incorporer la faranc et la levore. Verser le mélange sur la crème.



Faire entre au bain-Marie dans un four préchauffé à 120°C envisen 10 ma. (paur s'assurer de la cuisson plonger une lame dans le giueau, elle doit en ressurir propre).



Sortir le gâteant du four et laisser refinidir. Démonder en retourement le gâteant dans un plat de présentation et mettre au frais. Servir froid.

Cake au sucre glace



1 ands Fed.s. Com chaude 100 g de sucre semonde I sachet de more vanillé (7 g) L'edis, d'eau de fleurs d'irranger 3 gnattes d'extrait d'amandes

- 75 g d'annandes moutues
- 75 g de chapelant
- Leine de levure chimique 60 g de chocolat capé
- sucre glace

Preparation:

Haure au limer électrique les ceuts et l'eau chande produnt 5 man. Ajouter le soere, le socre vanillé. l'eau de flems d'oranger et l'extrait d'amandes. Cominner à haure jusqu'à homogénéisation.



Dans un autre nécipient, mélanger les amandes montales, la chapeture, la levure et le chocolat rapé-Ajouter graduellement ce mélange à la première préparation et battre au fouet electrique.



Beurger et fariner un moule à cake, y verser la pâte. et enire dans un fixer préchauffé à 180°C environ-35 minutes. Sortie du four et laissez refinidit.





Saupondrer le cake d'une couche épousse de socreglace. Faire chauffer une tige de fer propre et l'appliquer sur le sture glace en maçant des lignes greisées. La tige doit être richauffée à chaque fois qu'elle religidiese pour pouvoir caraméliser toutes les traces.





Le caramel

- I brite de last concentré sauré (400 g)
- La pare
- 2 auti
- 2 c.d.s. de mere semonde
- 150 g de baore
- · 4 c.á.s. de forine
- « I sachii de leiture chimique (7 g)
- I petit vern de ceruenna de mia
 - keararuu .
- 4 cass de caramel

200 g d'amandes

Le caramel ; mentre dans une covone minure la hoire de lair concentré en y versez 1 litre et demi d'eau. Fermer la societé minure exporter à ébullison pendant 45 minutes. Sortie la boite, laisser refroidir et l'intvoir. Réserver de c'oré 4 e.à.s. de caramel pour la décrezation.



Dans un récipiera, hattre au finant électrique les restis, le sucre et le caramel. Ajouter le beurre et continuer à baure. Dans un boi, mélanger la faite et la levure et les ajouter à la préparation. Remuer à l'aidest une spande en lois jusqu'à homogénéismion. Ajouter les morreaux de toux et mélanger.



Bearrer et fariner un moule à cake, y verser la piùe et faire cuire dans un four préchaullé à 180°C caviron 40 minutes. Démouler et laisses refrixdir,



Découper en penits carrès et sariiner avec le curamet réservé. Décorer de ceruseaux de noix en les enfonçant dans le cacamel et servir froid.



Brownies



- 150 g de brusse
- 125 g de moterates de charalat nois
- 3 aufr
- 375 g de nuve semonde
 - I muhel de muse vamille (7 g)
- 125 g de fanne
- 30 g de pandre de ceume

Disoratom .

- aune glace

Préparation:

l'aire fondre le bourre et le chacelat dans un banmarie en renmant de temps à autre. (Voir page 57)



Battre les cenfs, le sucre et le sucre vanillé au fouet manuel ou électrique jusqu'à l'obrentine d'une substance crémense. Incorporer le chocolat fondu en remnant avec le foret manuel.



Ajouter la farine et la poudre de caçata et hien mélanger au fouet électrique.



Beuerer et fariser un monte, y seiser la pâte et faire cuire dans un four préchaullé à 180°C ensiron 40 nu. Découper en sarreaux et décorer leur centre de soure glace, Servir froid.



Cake à la cannelle

- 3 angi-
- I petit verte de sucre remoule
- I factit verse de faring
- 2 sachets de lecuse chimique (2 x 7 g)
- % d'un petit verne d'huite
- I cha de cannelle en poudre

- 65 c.á.c. de gingembre en pandre
 1 petit vern de nox cassées en petits massenux
- 1 petat verne de duttes (démirantées et décompées en petits marceaux)
- 250 g de morcenus, de discolut -



Préparation :

Dans un récipient, battre les ceufs et le socre au fotset électrique jusqu'à l'obtention une crème fluide. Mélanger la farine, la lacure et incorporer aude, Mélanger la farine, la cannelle en poudre et le gingembre et continuer à battre jusqu'à complète lourogénéissaiser.



Ajouter les morreaux de dattes, ceux de nois et mélanger délicatement à l'aide d'une spande en buis.



Beurrer et faziner un moulle à cake puis y verser la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C enciron 45 minutes (pour vérifier la cuisson plonger une lame dans le gâteau, celle-ci doit en ressoriir prupre).



Préparation du chocolat au bain-marie :

Paire fondre les morecaux de chocolar dans une penire casserole placée au bain-marie en rennant jusqu'à l'objention d'une crême lisse,



Enchire tous les cises du cake de chocolar fouda, Servir froid,



Roulés au chocolat

- 3 anti-
- 90 g de sucre remoule.
- 30 g de farine
- 2 c.i.s. de paralte de cação
- La crime:
- 250 g de crême frasche

10 g de sucre glace

- I sachet de sucre vanillé (7 g)
- I c.i. c. de pondre de cucao

- 1 c.d.s. de prondre de cacao 🖦 🤝



Preparation:

1. Dans un récipient, figueirer les confé avec le sourc tif ade d'un lauteur pour alarmir une crème fluide. Moster la farine puis le cacaci et continuer à hauce, Aepser la pâte dans un plat à cake rectangulaire con moé et égaliser à l'aide d'une quillère. Faire quire thats un four préchauffé à 180°C pendant 15 mm.



9. Galer sur un plaif de travail une finille de papier an lurisé et la samproadrer d'un peu de saicre. Sortir le bisamit du fourret le conversor aussités sur la femille diurisée, Harnadidier un linge propre et l'étaler sur Li truille du hant puis la retiree délicatement.



3. Laronder le biscuit dans la fenille sulturisée du han et réserves.



1. Préparation de la crème : haure au fouer la même fraîche, le sucre glace et le sucre sanillé jusqu'à doublement du volume. Incorporer la pondre de cucao en remuana débeatement.



5. Dérouler le biscuit et le garnir de crême en préservant une bande d'un centimètre sur chaque côté. Eurouler à mouveau le biscuit jel qu'il était mais sans la feuille du papier du bas.



6. Mettre le biseut caroulé sur une grille, l'enduire de crémic et le sampondrer de cação, Réserver aufrais perekent au racios. Va houre assect de servir.



Glaçage au chocolat



Ingrédients :

- 125 g de sucre glace
- I wha de beurre ramolli
- Le à.s. de poudre de cacao
- 2 a.a.s. de lait tièrle

Préparation:



Versur le sucre glace, le heurre et la pacuire de cacao dens un récipient en verre. Placer ce derniter dans un bain-marie et sjouter le lait. Battre au foner électrique jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et brillante.

Glaçage au moka



Ingrédients:

- 125 g de sucre gluce
- 1 a.d.s. de heurre ramolli
- Ladis, de café inhible
- 2 cills d'eau

Préparation:



Verser le sucre glate et le beurre dans un récipeen en verre et placer dans un baire-marie. Diber le cufé dans de l'eau et l'ajouter à la préparation, Battre au fotter électrique jusqu'il, l'obtention d'une crème lisse et brillante.

Crème au citron



Ingrédients :

- r c.à.s. de beurre ramolli
- I c.d.s. de sucre glase
- Ledas, de jus de citron
- 2 e.d.s. de zeste de citron

Préparation :



Dans un réripient, travailler le beurre et le sucre glace. Ajonier le jus et le zeue de citron pois houre au fonct électrique jusqu'à homogénéisation du mélange.

Crème au miel



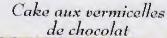
ingrédients :

- · 5 ç.à.s. de besare ranolli
- 3 e.i.s. de sucre glace
- 2 e.d.s. de miel

Préparation:



Dans un récipient, travailler le beurge et le sucre glace. Aponter le point et batte au fouet électrique jusqu'à l'obtention «Dans crème oncureus».







- I postit bol d'eau
- Le à.s. de pondre de cacuo
- 1 wigh
- I suchet de mere emille (7 g)
- I had de sucre semande
- 1 bol d'haile

- 2 bots de farine
- 3 suchets de levus chimique (3 x 7 g)
- Decompros
- de la comptione de fraises
- du rermiselles de chacalat

Préparation:

Lane diluer le cacao dans un bol d'eau et réserver.



Dans un récipieux, battre au fonct électrique on manuel les œuis, le sacre vanillé et le sucre. Ajourer l'Insile et continuer à battre pour obtenier aux crime lisse. Ajourer le cacan diffué et remuer. Métanger séparément la facine et la levare pais l'ajouter au métange d'osufs et toudler jusqu'à homogénéisation.



Beurrer et fariner un moude à cake et y verser la pâre. Meure dans un four préchauffé à 190°C et faire enire pendant 45 minures. Démonder le cake et laisser refroide un peu. Tartiner de configure de fraises et suspondrer de vermierlles de chocolar. Seren frais.



Cake au glaçage de moka



a puite :

3 cities de benere

250 g de sucre semande

N wastr

I sachet de sueve vanillé (7 g)

Z c.à. c. de crêmz feafehe L c.à.s. de café soluble

100 g de farine 🔍

35 suchet de transe chimique (3,5 g)

Giognage .

- I pept verre de sucre gluce
- I blanc d'auf
- Lexics, du eaglé soluble
- 2 c.á.s. d'eeu de fleurs d'oranger

Distribution

- qualquas prépites de chosolat









- 1. La pâre : dans un récipient, bratte au fonct électrique le beuvre et le sucre. Ajouver sucressivement les œufs, le sucre sonillé, la crême fraiche et le calé dimé dans une c.á.s. d'esa tiède et continuer à battre. Mélanger sépantiment la farine et la levere, les ajourer à la préparation et battre jusqu'à l'obtention d'une pâte outruestre.
- Beurrer et fariner un moule à cake et y verser là pâte. Faire cuire dans un four préchanflé à 180°C enversu 45 min. (Pour vérifier la cuisson plonger une lance dans le gâteau, elle doit en resortir propre).
- 3. Verser le socre glace et le blanc d'oeuf dans un récipient en verre et placer dans un baio-marie. Beure au fouce électrique jusqu'à l'obtention d'one s réune monsseure.
- 4. Dans on perit récipient, diluer le calé solutile dans de l'eau de fleurs d'oranger et l'incorporer à la crème. Napper le cake avec le glaçage obtenu et décorravec des pépites de chocolat. Mettre au frais pour bien liver le glaçage.

Brownies à la cannelle





- I petit verre d'amandes pochées, mandées, frites et concassées
- I petit verre de noix efficieles
- Ve petit verre de fruits confits
- 1 petit verre de forine
- 1/2 suchet de leuvre chimique (3,5 g)
- · 2 i.d.s. de cacao en poudre
- I c.i.c. de connelle en pandre
- 100 g de chocolat
- = 3 c.d.s. de beurre
- 3 ad.s. de sueve semende
- 2 c.a.s. de confiture

Préparation:

Dans un récipient, mélanger les amandes, les noix et les fruits confits. Mélanger dans un bol la farinc avec la levanc chimique et l'ajouter au récipient successivement avec le canno et la cannelle. Reposer le tout avec une spaulle en la is.



Dans une casseride sur feu rleux, faire foudre le chocolat et le bennre puis leur inexiporer le sacre et la confinere, Ajouter à la première préparation et mélanger jusqu'à complète homogénéisation de la pâte.



Beurrer et fariner an moule et y verser la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 20 minutes. Servir froid.



Cake au chocolat et aux fruits secs



- 1/2 verre d'amandes
- 24 d'un petit verre de dattes
- l'à verre de jeruneaux
- · Vz verre de noix
- 1/2 verse d'abrients secs
- 125 g de biscuits décompés en petits morceaux.
- 250 g de morremes de chocolat moje
 100 g de heurge

Preparation:

tune hosililir les amandes, les munder, les faire frire et les concasser. Laver les dattes, les pruneaux, les mos, et les abriques puis les essuyer avec un linge. Lemogamer les dattes et les pruneaux puis découper la uni en pesies morreaux.



Ham un récipient, mélanger les atrandes, les noix, les abricots, les proreçaux, les dancs et les morceaux de biseuits.



Mottre le chacolat et le beurre dans une cassonde et placer celle-ci dans un bain-marie. Remuer jusqu'à Indapation d'une crème lisse.



Verser le chocolai fondu sur le mélange de lascuits et des fraits secs es numer délicatement à l'aide d'oor spande en bois.



l'apisser un moule à cake avec du papier suffurisé et y serser le mékange. Bien tasser et neture au trais euviron 4 heures. Sortir le cake du réfrigérateur, le élémender et retirer le papier suffusiéé, Découper à l'aude d'un conteau bien aiguisé avant de servir.

57



56

Gáteau d'anniversaire

- I pesit verre de noix effrities
- Lo pitt
- I muft
- 100 g de sucre semonle
- 100 g de Janne
- 50 g de cueva en parabe
- la arra.
- 2 preites boites de crême fraîche.
 72 x 200 gj

- 3 c.à.x. de surve glace
- 2 c.à.s. de cuenn en pandre. Le anap :
- (voir page 8)
- Die orațion :
 250 g de chorolat noir
- 2 i.d.s. de crême fealche
- 2 a.d.a de encao en pandre
- pastilles colorles



Preparation:

La pâre e verser les cenfs et le sacre dans un récipient en verre, le placer dans un hain-marie et batte au most électrique pour obtenir une créme mousseuse. Le urer do feu et monimer à battre jusqu'à re que la come refroidisse un peu.



Aponter la farine tansisée, le cacao en poudre et rennuer l'acatement du bas en bout à l'airle d'une spande en lois.



Verser la pâte sur une plaque tapassée et fiàre cuire dans un four préchauffe à HUPC pendant 25 minutes (surveiller la cuissum). Returer le gâteau de la plaque et laisser refraidir 5 minutes.

Découper le cake à l'aide d'un moute en forme de créon nu mute autre forme désirée en deux parties égales.



La celème : meure la crème fraiche dans récigient en verre, ajouter le sucre glais et hann au fouet électrique paqu'à doublement du volume. Ajouter le casso et hautre à nouveau.



Disposer une partie du gâtean sur une geille, l'asperger d'un peu de simp et la garnir de crême.



Répartir les morceaux de mix sur la crême et reconvièr avec l'autre partie rin gâtean.



Faire fixadre le chocular au bainemarie (voir page 61). Larsque le chocular soit fondu retirer du feu, rajonter 3 cuillères de crium fixaiche et la pondre de cacao et bienfonetter pentiant 5 mm.



Napper le gâturau avec le choculai fondin d'une façon unifornae. Décorer avec les passilles colorées et meure au rélifigérareur peudam quelques heures ou toute une mit. Servir finis accompagné de boissous.



Gâteau au chocolat et à l'ananas



- " but de sucre remaule
- 14 de hal de farme
- 2 sachets de levare changque (2 x 7 g) 206 g de morçeaux de chocolat "
- 3 c.d.s. de pondre de cacao
- I buite d'anamus en conserve (400 g)
- 150 g de cerneaux de noix

- 400 g de exème fraiche.
- 5, d'un petit verre de more semante I sachet de suere vanitilé (7 es
- du vermicelles de chocolai-
- des morrans de mix
- 3 randelles d'anamus

Préparation:

1. la pâre : dans un récipient, battre au fouet électrique les crufs et le sucre pour obtenir une criene fluide. Ajouter Fluile, la farine, la levuse, la pondre de cacao es hienmélanger. Verser la pôte dans un moule rectangulaire rapissé. Tasser à l'aide d'une cuillère et faire cuire dans on four préchauffé à 180°C pendam 25 mm.



2. Esire fondre le châcolar au bain-marie (voir page



3. Étaler le chocolat fonda sur un plan de travail ou sur un marbre et laisser refinidir. Grauer à l'aide d'anrouteau aignisé alm d'obtenir des longs copeaux paur La décoration.



i. Préparation de la crème : battre au fouet électrique la crême fissiche, le sucre sensoule et le sucre vamilé jusqu'à doublement du volume.



5- Égropper l'anamas tréserver le sirop; et décomper 4 ropglelles d'ananas en petits mororaux. Sortir le cake du four et le découper en deux tranches horizontales. Asperger la première tranche d'un peu de simp (Carrantos)



6. Garnir de crème et y disposer les morceaux d'anques et des nois. Conveir avec l'anne trauche du gâteau et asperger de sirop d'ananas. Garnir la face et les córés da untenn avec la créate.



7. Décurer les côtés du gâteau avec les vermicelles de chocolar. Pais garair la face avec les copeaux de chos ofar et les mocceaux de noix et d'ananas. Mettre au finis pundant quelques heures ou toute une mit. Sereir accompagné de bossues fraiches.



